



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HATAY MUTFAK KÜLTÜRÜ

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

Hatay mutfağının zenginliği her şeyden önce içinde bulunduğu çevresel koşulların uygunluğundan kaynaklanmaktadır.

İklim, su, tarımsal arazi, büyük ve küçük hayvan besiciliği açısından her türlü gıda maddesinin üretilmesine uygun bir alanda yer alması, mutfağın şekillenmesinde tartışılmaz bir öneme sahiptir. Çünkü mutfağın bir bileşeni olan yemeklerin temel hammaddesi, yine kentin kendi üretimiyle düşük maliyetle karşılanmaktadır. Hem üretimin kolayca yapılması, hem de maliyetinin uygun olması, mutfak kültürünün ciddi anlamda şekillenmesine neden olmaktadır. Bunun sonucu Hatay mutfağı et yemekleri, dolmalar, sebze yemekleri, reçelleri, turşuları, pilavları, aşları, mezeleri ve salataları, doğadan toplanan ot yemekleri, tatlıları, pasta ve börekleri, süt ürünleri, kuru yiyecekleri ile gerçekten de Anadolu'nun en zengin mutfakları arasına girmektedir. Belki de şu anki. Sabah, öğlen ve akşam olmak üzere temelde üç ana öğün yemek yenen Hatay'da sofralar genelde her daim zengin menülerden oluşmaktadır.

Hatay yemeklerinin en önemli ayırt edici özelliklerinden birisi baharatlardır. Baharatlar hem lezzet verici olarak hem de süsleme unsuru olarak hemen hemen her yemekte hatta kahvaltılık ürünlerde bile kullanılmaktadır. Kimyon, karabiber, nane, sumak, pul biber, tarçın, karanfil, çörekotu dışında, şumra (rezene), küzbara (kişniş), zahter (kekik), habak (reyhan) gibi yerel isimleriyle bilinen birçok baharat kullanılmaktadır. Antakya merkezinde bulunan Uzun Çarşı Hatay mutfağına dair pek çok ipucunu bize vermektedir. Salçalar, baharatlar, çeşit çeşit peynirler, kasaplar, kasapların yanında fırınlar, tatlıcılar, künefeciler, zeytinciler, kurutulmuş sebze satanlar, kekik satanların hepsi bir aradadır. Geleneksel yiyeceklerin satıldığı Uzun Çarşı'da aynı zamanda geleneksel mutfak eşyalarının satıldığı dükkanlar da bulunmaktadır.

Anadolu'nun diğer bölgelerine göre Zahterin Hatay'da tamamen farklı bir kullanımı vardır. İlkbahar döneminde dağlardan toplanan zahterden elde edilen yiyecekler, bu mutfağın doğal otlarla ilişkisinin en güzel örneğini sergilemektedir. Zahter, artan talep nedeniyle son yıllarda bahçelerde de yetiştirilmeye başlanmıştır. İlk toplandığı zaman taze olarak satışa sunulan zahterden salata yapılmaktadır. Mevsimi dışında ise zeytinyağında salamura yapılarak tınyağlı yemeklerin vazgeçilmez lezzet vericilerinden birisi de nar ekşisidir. Nar ekşisi ve zeytinyağı dışında son derece önemli bir sebze olan, kamalak biber olarak da adlandırılan, kurutulmuşuna baş biber denilen kırmızı biber oldukça önemlidir. Özellikle acı olan kırmızı biber taze olarak birçok yemekte ve yemeğin yanında tüketilirken, kurusunun da tüketimi oldukça yaygındır. Baharatların yanında acı, bu mutfağın ayırt edici diğer bir özelliğidir.

Et ve sebze ile yapılan geleneksel yemekler de mutfağın önemli öğelerindendir. Et yemeklerinin birçoğu evde yapılmaktadır. Ancak bazı geleneksel et yemeklerinin yapımı ev, kasap ve fırın arasında üçlü bir ilişki içinde gerçekleştirilmektedir. Örneğin tepsi (sini) kebabı evlerde yapılmasının yanında daha çok mahalle kasabına kişi sayısına göre sipariş verilerek yaptırılmaktadır.

Kasapların yanında veya çok yakınında mutlaka fırın da bulunmaktadır. Tepsi kebabı dışında kağıt kebabı, biberli ve katıklı ekmek, oruk, külçe, kahke, ıspanaklı börek gibi geleneksel yiyeceklerde kullanılan iç malzeme evlerde hazırlanıp, fırına gönderilmek suretiyle pişirilip eve getirilmektedir.

Hatay mutfağının en vazgeçilmez yiyeceklerinden birisi de dönerdir. Özellikle tavuk dönerin sunumu oldukça farklıdır. Et döner de tavuk döner gibi özel soslu ekmek içine sarılarak yapılmaktadır.

Tavuk ve et döner satan pek çok dönerci bulunmaktadır. Evlere de sıkça sipariş verilmekte çokça tüketilmektedir.

Kasap ve fırınlar dışında önemli geleneksel ürünlerden olan künefelik kadayıf, künefelik peynir, taş kadayıf, kerebiçe beraber tüketilen köpük, şam tatlısı evlerde pek sık yapılmayan, genellikle Uzun Çarşı'da bu yiyecekleri üreten esnaflardan alınan yiyeceklerdir.

Çöven kökünden elde edilen köpük ve ev yapımı kerebiçe, hamur işleri de Hatay mutfağının ayırt edici özelliklerindendir.

Hamur işlerinin en başında gelen ve geleneksel kültür açısından hem çeşitleri hem de tüketim yoğunluğu açısından da önemli olan ekmeklerdir.

Hatay mutfağında tandırın vazgeçilmez bir yeri vardır.

Tandır ekmeği, tandırın yanı sıra fırınlarda da yapılmaktadır.

Hem kepekli hem de kepeksiz yapılan tandır ekmeği uzun süre bayatlamadan saklanabilmektedir. Evlerde özellikle buzlukta uzun süre bayatlamadan saklanabilen tandır ekmeği, dolaptan çıkarıldıktan sonra herhangi bir ısıya ihtiyaç duymadan kendiliğinden oda ısısında çözülerek yumuşacık bir hale dönüşmektedir. Tandır dışında halebi ekmeği, tırnak pide, döner ve kebab ekmekleri de oldukça önemlidir.

Hamur işlerinin yanı sıra süttan elde edilen bazı ürünler Anadolu ile ortak bir geleneği paylaşırken, bazılarında tamamen ayrılmaktadır.

Dil peyniri, örgü peyniri, çökelek gibi süt ürünleri aroması ve üretim tekniğinin farklı olmasının yanında başka

yerlerde de üretilmektedir.

Ancak cara çökeleği, s rk ve bunlardan yapılan salatalar yalnızca Hatay' a özgü yiyeceklerdendir.

Taze s rk üzerinde yapılan bazı işlemlerden sonra elde edilen k fl   s rk n kokusu oldukça keskindir. Bol baharatlı ve keskin kokusundan dolayı bolca zeytinyağı eklenerek tüketilmektedir.

Hem keçi, hem de inek sütünden elde edilen tuzlu yoğurt bu mutfağın olmazsa olmazlarındandır. Geleneksel yiyecekler içinde kullanım alanı son derece geniştir.

Örneğin son derece lezzetli bir çorba olan yoğurt a ı çorbasını tuzlu yoğurt olmadan yapılması mümkün değildir.

Süt  r nleri dışında tatlı ve reçeller, Hatay mutfağının vazgeçilmez geleneksel yiyeceklerindendir. Tatlıları arasında yer alan k nefenin yemek kültürü içindeki yeri azımsanmayacak önemdedir. Antakya' da künefelik yiyeceklerin üretiminden tüketimine kadar geçen süreçte pek çok geleneği bir arada görmek mümkündür. K nefenin  nemini Antakya merkezinde bulunan k nefecilerin çokluğundan da anlamak mümkündür.

Evlerde de aynı şekilde k nefe yapımı gerçekleştirilmektedir.

K nefe dışında kireç kaymağında yapılan kabak tatlısı da son derece lezzetlidir. Dışı sert içi yumuşak bir kıvama sahip olan kabak tatlısının geleneksel sunumu, dilimlerin kare şeklinde doğranmasından sonra, üzerine tahin gezdirilip d v lm   ceviz serpilerek yapılır.

Hatay da ayva, patlıcan, turunç ve cevizden yapılan reçeller hem re el niyetine hem de tatlı niyetine misafi re ikram edilen re ellerdendir.

Bunlar re el kategorisinde yer almakla beraber, tüketim şekli aslında daha çok tatlı işlevini görmektedir.